

Proef schrift

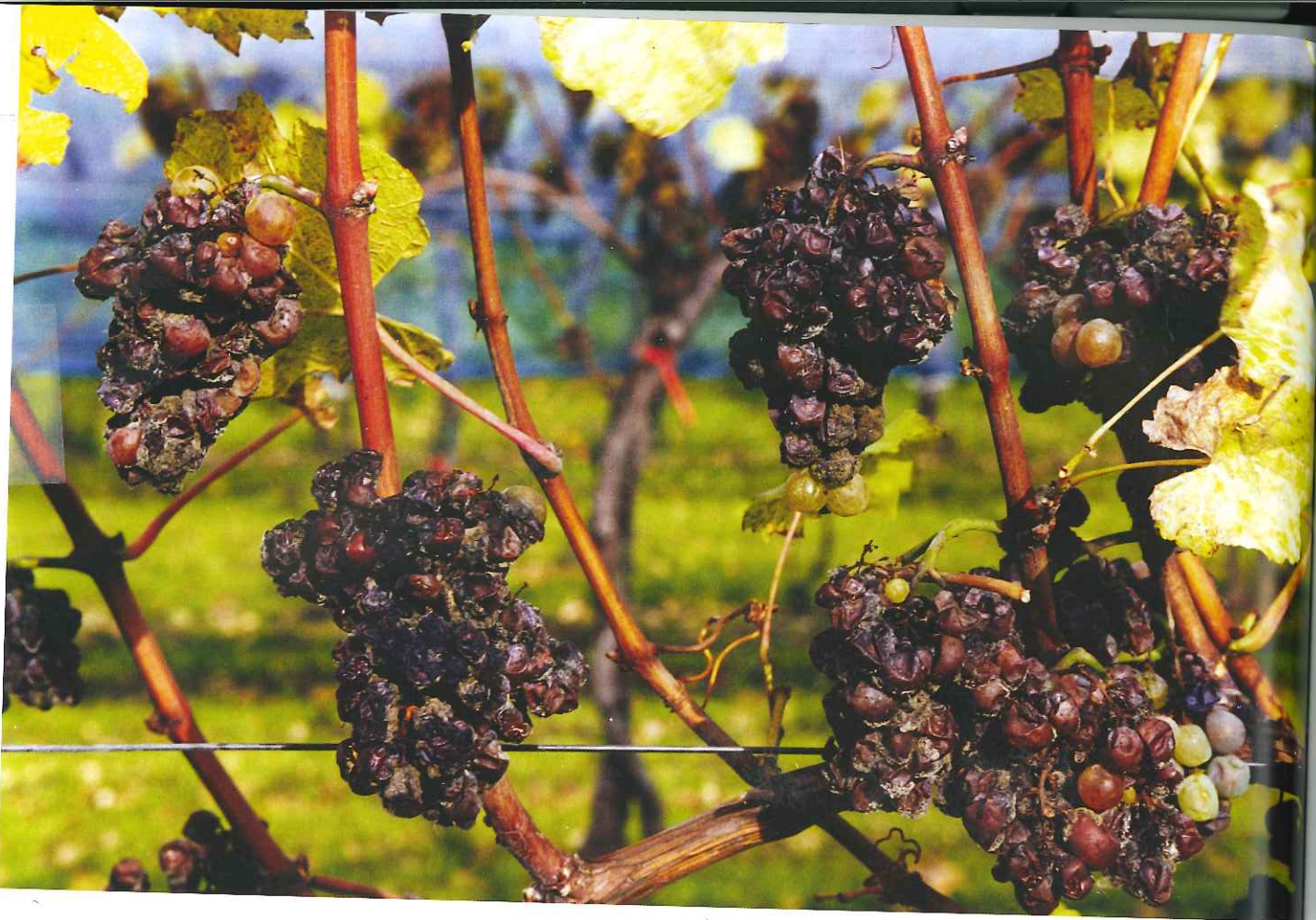
*De kunst van
Colgin*

*Château Latour
1959-2003 verticaal*

Verdicchio: Matelica rocks, Jesi rules!

Champagne en oesters

*Armand Rousseau,
zeldzame klasse*



Terwijl de meeste andere wijnbouwgebieden vaak een beperkt aantal typen zoete wijn voortbrengen, biedt Oostenrijk ze allemaal. Bovendien wordt in Oostenrijk een veelvoud aan druivensoorten voor zoete wijnen gebruikt.

tekst en proefnotities Fred Nijhuis

Mondiaal middelpunt

Krachtige Sauternes, complexe Tokaji, meer oxidatieve Vin Santo, Duitse equivalenten, aromatische Spaanse en Portugese moscatels, historische zoet uit Griekenland en Zuid-Afrika of weelderige soortgenoten uit de Jurançon, Loire en Roussillon. Talloze originele zoete wijnen, veel internationale klonen en een nieuwe generatie zoete wijnen uit opkomende landen als Canada en Tsjechië. Een enorm aanbod aan prachtige zoete wijnen met Oostenrijk als mondiaal middelpunt. De eerste successen behaalden de Oostenrijkers met hun Ruster Ausbruch, vergelijkbaar met de Hongaarse Tokaji Aszu. Door politieke onrust, economische crises en oorlogen verdween de wijn echter lange tijd uit beeld. De renaissance van de Oostenrijkse wijnbouw zorgde ook hier voor nieuwe, waardevolle impulsen en maakte de Ruster Ausbruch wederom een toonaangevende wijn.

Botrytis

Dit hernieuwde succes is voor een belangrijk deel toe te schrijven aan pioniers als de veel te vroeg overleden Alois Kracher en Willi Opitz. Zij zorgden niet alleen voor de ontwikkelingen van een nieuwe generatie zoete Oostenrijkse wijnen, maar ook voor de wereldwijde marketing ervan. De meeste van die wijnen komen uit Burgenland, een van de warmste en droogste wijnbouwdistricten in Oostenrijk. De bodem is er rijk aan mineralen, kalk, leisteen en kiezel en zorgt voor een goede drainage, frisse, elegante accenten en een mooie variatie aan terroir-expressie. De meeste wijngaarden voor de zoete wijnen liggen op de oevers van de Neusiedlersee, waar de mist in de ochtend en de warme middagzon voor de ontwikkeling van de enige schimmel zorgt die wijnmakers kunnen waarderen: de botrytis cinerea.

Botrytis zorgt voor concentratie, maar ook voor de ontwik-

keling van unieke aroma's en glycerol. Het is ook een voorwaarde voor wijnen met het predikaat Beereauslese, Trockenbeereauslese en de Ruster Ausbruch. Deze laatste moet zelfs volledig van door botrytis aangetaste druiven worden gemaakt en bovendien minimaal 138 Oechsle meten.

Indrogen of bevroren

Oostenrijks zoet is echter niet uitsluitend afhankelijk van botrytis. De concentratie van suikers kan immers ook op andere wijze worden bereikt. Een late oogst bijvoorbeeld, maar ook het indrogen van trossen voor een zogenaamde schilfwein (stro-wijn). De wet schrijft voor dat dit proces minstens 3 maanden moet duren, vergelijkbaar met druiven voor een Vin de Paille uit Frankrijk of Amarone en Recioto in Italië.

Niet per definitie de beste, maar wel de meest bijzondere zoete wijn, is de eiswein en ook in Oostenrijk vinden we deze variant. Men laat trossen hangen tot nachtvorst optreedt, plukt ze en perst de nog bevroren druiven meteen. Wat resteert is een kleine hoeveelheid uiterst geconcentreerde most en dito wijnen, doorgaans gekenmerkt door veel primair fruit en een bijna knapperig karakter met een frisse zuurgraad.

Kwaliteitscategorie naar restsuikergehalte

Onder de wijnen zonder botrytis vinden we zowel wijnen met een zachtzoet karakter als volzoete wijnen. Alle wijnen worden ingedeeld in kwaliteitscategorieën gebaseerd op het percentage restsuiker in de most. Zo geldt voor een Auslese een minimum van 21 KMW (Klosterneuburger Mostwaage), voor Beereauslese, Eiswein en Schilfwein 25 KMW, Ausbruch 27 KMW en Trockenbeereauslese 30 KMW. Des te hoger de KMW, des te hoger ook het aandeel overrijpe, door botrytis aangetaste of gedroogde druiven. In hoeverre de uiteindelijke wijn droger of zoeter is na de vinificatie, wordt aangegeven door smaakaanwijzingen die oplopen van trocken, via lieblich tot süß, dit laatste bij minimaal 45 gram per liter restsuiker.

Terwijl de meeste andere wijnbouwgebieden vaak een beperkt aantal typen zoete wijn voortbrengen, biedt Oostenrijk ze allemaal. Bovendien wordt in Oostenrijk een veelvoud aan druivensoorten voor zoete wijnen gebruikt. Langs de Neusiedlersee vinden we bijvoorbeeld niet alleen (welsch-) riesling, maar ook bouvier, grüner veltliner, weissburgunder, chardonnay, traminer, scheurebe (alias sámling 88), muskat ottonel en rosenmuskateller, st. laurent, cabernet sauvignon en zweigelt.

Meer schakering door zuren en hout

Daarnaast zijn ook de verschillende terroirinvoeden en de visie van de wijnmaker van groot belang. Visionair Alois Kracher noemde zoete wijnen dé ultieme uitdaging voor een



Alois Kracher was een pionier in zijn bijzondere aandacht voor zuurgraad en houtgebruik

wijnmaker. Het zoet is geen probleem, het behoud van de zuiverheid, balans, spanning en finesse zijn dat wel. De vinificatie luistert nauw, want ongewenste oxidatie loert altijd. De ontwikkeling van vluchtige zuren is inherent aan het proces en duidt niet altijd op een vinificatiefout. Kracher koesterde hun conserverende karakter, vooral in jonge, rijk geconcentreerde botrytis-wijnen. Hij was het ook die een voorbeeldfunctie had bij het gebruik van hout. Hij benadrukte de verschillende mogelijkheden en koos bewust voor twee stijlen; een lijn opgevoed in nieuwe barriques van Frans eiken en een andere in gebruikte vaten van 300 liter. Barriques gebruikte hij voor een natuurlijke micro-oxidatie, het benadrukken van primaire fruitaroma's en voor extra complexiteit door de tannines en aroma's van het hout.

Al die verschillen maken de zoete wijnen uit Oostenrijkse zeer breed inzetbaar. Niet te zoete ausleses bij rijke salades, schaaldieren of gegrilde vis, beereausleses bij pasta's, wit vlees, verschillende soorten paté en fijne desserts, trockenbeereauslese bij rijke nagerechten, foie gras of kazen, eiswein bij fruit of de Ruster Ausbruch tijdens een meditatief moment. De veelzijdigheid van Oostenrijks zoet is ongeëvenaard. **PS**

Proefnotities van 10 favoriete zoete Oostenrijkse wijnen vindt u op pagina 89